さら はち

⚠ 注　意

●製品を傷めますので、過度の煮沸をしないでください。煮沸消毒をするときは、大きめの鍋にお湯をたっぷり入れ3～5分煮沸してください。
●製品を傷めますので、過度の漂白はしないでください。漂白するときは、台所用酸素系漂白剤を使用し、漂白時間は30～40分を限度としてください。

●食品により製品に色がつくことがあります。ご使用後はすぐに洗浄してください。ただし色がついても、衛生上は心配ありません。
●ご使用後は早めの洗浄や煮沸を行ってください。食品を入れたままにしますと細菌による感染症や製品の変色、異臭の原因となります。
●製品が変形したり溶けたりしますので、火のそばに置かないでください。
●ご使用前に必ず洗浄してください。洗うときは、やわらかいスポンジなどで台所洗剤をご使用ください。たわし、または、みがき粉でみがくと製品にキズがつき汚れや白濁、絵柄のはがれの原因となることがあります。
●用途以外の使用はしないでください。また、調理容器として使用しないでください。
●テーブルの表面が濡れている場合はよくふき取ってください。濡れていると滑り止めが滑り、正常に食器を固定できません。

⚠ 電子レンジ使用上の注意

●加熱後、容器が熱くなるおそれがありますので、ヤケドなどに注意してください。
●製品にひび割れ・亀裂・欠けなどが生じたり、著しく変形した場合はすぐに使用を中止してください。

●電子レンジを使用するときは、製品の表示・使用上の注意・電子レンジの取扱説明書にしたがってください。
●電子レンジでの空だきをすると、製品が変形したり、溶けたりするおそれがありますので避けてください。
●オーブン、グリル、トースター機能でのご使用はできません。電子レンジの機種によっては、自動的にオーブンなどに切り替わる形式のものがありますので十分注意してください。
●加熱時間が長すぎると製品が溶けたり絵柄がはがれたりするおそれがあります。タイマーセットは短めにし、様子を見ながら加熱してください。
●ニンジン・トマト・カボチャなどカロチンを含んだものを加熱すると、製品に色がつくことがあります。ただし色がついても、衛生上は心配ありません。
●水分の少ない食品や加熱する食品の量が少ない場合、食品が焦げたり製品が溶けるおそれがありますので、加熱時間を少なくしてください。
●油分や、サツマイモ・カボチャなど糖分の多い食品の加熱は、食品の温度が非常に高くなり、食品が焦げたり製品が溶けるおそれがありますので、避けてください。
●ターンテーブルの温度が高温のままで、製品を乗せて加熱するのは避けてください。製品が変形したり、溶けたりすることがあります。

原料樹脂	本体：ポリプロピレン 脚部：エラストマー
耐熱温度	140℃
容量	350ml

この商品の品質で、お気づきの点がございましたらお手数ですが下記までご連絡ください。

株式会社 リッチェル
富山市水橋桜木136 〒939-0592
お客様相談室/TEL(076)478-2957
(受付時間:土日､祝祭日を除く平日9:00～17:00)
http://www.richell.co.jp/
MADE IN JAPAN

プラ
袋
1309